

# Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

CUISINE CENTRALE

📍 Plougastel-Daoulas

📶 5 satellites

📖 Enseignement

👤 Gestion directe

## Qualité de la nourriture en 2024

**22 %** bio



**22 %** durables et de qualité (hors bio)



En 2023, nos produits étaient à 21 % bio et 24 % durables et de qualité (hors bio).

## Nos succès



La fréquence minimale des menus végétariens est respectée.



Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !



La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.



### Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.

[ma-cantine.agriculture.gouv.fr](https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr)